

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj 4 porcje farszu na pieczeń wiejską z łopatki wieprzowej w opakowaniach jednostkowych zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania. Na stanowisku pracy są przygotowane/odważone surowce i przyprawy. Jaja są zdezynfekowane.

Arkusz egzaminacyjny oraz sporządzone porcje farszu na pieczeń wiejską pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Sposób wykonania

1. Dokonaj wykrawania łopatki wieprzowej:
 - dokładnie oddziel od łopatki tłuszcz zewnętrzny,
 - wykrój kości łopatki, kość ramienną i kość podramienną,
 - oczyść kości z mięsa,
 - usuń z zespołu mięśni ewentualne ścięgna i przekrwienia,
 - ścięgna, kości, części krwiste, tłuszcz umieść w oddzielnym pojemniku.
2. Otrzymane mięso rozdrobnij wstępnie przy użyciu noża.
3. Rozdrobnij mięso w wilku/maszynce do mielenia mięsa stosując siatkę o średnicy oczek $6 \div 8$ mm.
4. Odważ około 1,6 kg mięsa mielonego z łopatki.
5. Namocz bułkę w zimnej wodzie.
6. Cebulę pokrój w drobną kostkę.
7. Do zmielonej masy mięsnej dodaj rozmacone jajo (sprawdź jego świeżość), bułkę pszenną, cebulę i przyprawy.
8. Składniki farszu dokładnie wymieszaj do uzyskania jednorodnej konsystencji.
9. Odważ 4 porcje farszu po $500 \text{ g} \pm 20 \text{ g}$ i umieść w opakowaniach jednostkowych.
10. Powierzchnię farszu wyrównaj.
11. Niewykorzystany farsz zabezpiecz w chłodziarce.
12. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- farsz na pieczeń wiejską z łopatki wieprzowej
- oraz
- przebieg wykrawania łopatki i wykonania farszu na pieczeń wiejską.

**Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych
dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu**

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.04	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	751108	Przetwórca mięsa
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesła dla obserwatora	szt.	2
3.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu trwania egzaminu	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do obróbki wstępnej surowców, stołów pomocniczych oraz urządzeń do mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych oraz mieszania mięsa. Stanowisko powinno być wyposażone w podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlew z bieżącą wodą ciepłą i zimną, sterylizator noży i narzędzi, przyłącze jednofazowe, pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane,
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik na odpady,
- **stanowisko do rozdrabniania mięsa i surowców tłuszczowych, mieszania mięsa mielonego, pakowania próżniowego**- indywidualne lub wspólne dla kilku zdających,
- **magazyn surowców i produktów gotowych**: pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze z termometrem,

- **szatnia dla zdających:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Liczba
urządzenia, aparaty			
1.	stół roboczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
2.	stół pomocniczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
narzędzia, sprzęt			
3.	nóż do wykrawania mięsa (trybownik)		1 szt.
4.	nóż kuchenny	do krojenia cebuli	1 szt.
5.	deska kuchenna	do krojenia warzyw	1 szt.
6.	stalka lub ostrzałka do noży		1 szt.
7.	pojemnik/miska	metalowy lub z tworzywa sztucznego na mięso	3 szt.
8.	pojemnik	na przyprawy	4 szt.
9.	pojemnik/miska	na cebulę, bułkę	2 szt.
10.	pojemnik	na wodę około 0,5 l	1 szt.
aparatura kontrolno-pomiarowa			
11.	waga elektroniczna	do 2 kg	1 szt.

Tabela 3a. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi/przykład	Na ilu zdających
urządzenia, aparaty			
1.	wilk wraz z zestawem noży/maszynka do mielenia mięsa	siatka o oczkach: Ø 6-8 mm	3
2.	chłodziarka	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	6

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla jednego zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	mała łopatka wieprzowa bez golonki i bez skóry	kg	około 4	15,00	60,00
2.	bułka czerstwa pszenna (1 bułka waży ok. 50 g)	szt.	2	0,80	1,60
3.	majeranek	kg	0,016	80,00	1,60
4.	sól warzona jodowana	kg	0,05	2,00	0,10
5.	pieprz czarny mielony	kg	0,02	22,00	0,44
6.	cebula	kg	0,20	3,00	0,60
7.	jajo M	szt.	1	1,00	1,00
8.	foremki aluminiowe na 500 g farszu	szt.	4	0,50	2,00
9.	worki do segregacji odpadów	szt.	4	0,50	2,00
10.	ręczniki papierowe	szt.	1	2,00	2,00
11.	rękawiczki jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
12.	mydło w płynie	l	0,05	20,00	1,00
13.	płyn do dezynfekcji rąk	l	0,10	10,00	1,00

14.	gąbka do mycia naczyń	szt.	1	1,00	1,00
15.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	7,50	0,38
Razem brutto					76,72

I. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

1. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym w przeddzień egzaminu należy przygotować sprzęt i materiały zgodnie ze Wskazaniami dla ośrodków egzaminacyjnych dla zadania – Tabela 3.
2. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym przygotować na godzinę przed egzaminem Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego zgodnie z Tabelą 4, odważone w opisanych pojemnikach. (Należy zakupić łopatkę wieprzową z kością bez gołonki, bez skóry o wadze około 4 kg. Cebulę należy obrać).
3. Na stanowisku wspólnym dla kilku zdających należy przygotować urządzenia wymienione w tabeli 3a. Na stanowiskach roboczych przygotować instrukcje obsługi wilka/maszynki do mielenia mięsa.
4. Na stanowisku dla każdego zdającego należy zapewnić środki indywidualnej ochrony i odzież ochronną, jeżeli występuje taka konieczność.

II. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	76,72	
Ogółem	76,72	